Fass 5

IGT 2017

Terra Antica

Fass 5 di Terra Antica è un vino bianco dai profumi intensi, proveniente da uve di vermentino e malvasia fermentate in tini di acciaio a temperatura controllata.
Ben equilibrato al palato, con acidità e persistenza che lo rendono fresco e piacevole.
Da consumare con piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche raffinate ed aromatizzate, formaggi freschi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Denominazione	IGT
Annata	2017
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Vermentino 80% ;Malvasia 20%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati
Gusto	Al palato ben equilibrato con acidità e persistenza che lo rendono fresco e piacevole
Profumo	Al profumo intenso e persistente, con note di fiori di pesco, gelsomino, frutta bianca matura
Abbinamenti	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di, formaggi freschi
Temperatura di servizio	10-12